



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΝΟΜΟΣ ΡΟΔΟΠΗΣ
ΔΗΜΟΣ ΚΟΜΟΤΗΝΗΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ ΥΛΙΚΩΝ,
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ & ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
Ταχ. Δ/ση: Πλ. Γ. Βιζυηνού 1, Κομοτηνή
Πληροφορίες: Γκουρτσιλίδης Ιωάννης
Τηλ.:2531352448 & 498
E-mail: g.gkourtsilidis@komotini.gr

Αρ. Μελέτης: 05 / 2015

ΤΕΧΝΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ

Με την παρούσα μελέτη προβλέπεται η εκτέλεση της προμήθειας ενός πλήρους μεσημεριανού γεύματος, για τη σίτιση των απόρων από το κέντρο σίτισης του Δήμου Κομοτηνής, για το έτος 2015 (για περίπου διακόσιες δέκα έξι ημέρες) ενδεικτικού προϋπολογισμού 127.409,76 € με Φ.Π.Α. 13%, ήτοι:

Είδος Προμήθειας	Ενδεικτικός Προϋπολογισμός χωρίς Φ.Π.Α.	Φ.Π.Α. 13%	Ενδεικτικός Προϋπολογισμός με Φ.Π.Α.	Κ.Α.Εξ.
Πλήρες Μεσημεριανό γεύμα για τη σίτιση των απόρων	112.752,00 €	14.657,76 €	127.409,76 €	15.6481.01 (ποσό προϋπολογισμού 150.000,00 €)

Η δαπάνη θα βαρύνει τον Κ.Α.Εξ. 15.6481.01 του προϋπολογισμού του Δήμου Κομοτηνής, οικονομικού έτους 2015, με τίτλο «Εφοδιασμός, συντήρηση και λειτουργία Κέντρου Σίτισης».

Η αναφερόμενη προμήθεια θα εκτελεστεί σύμφωνα με τις διατάξεις:

- του Ε.Κ.Π.Ο.Τ.Α.,
- του Ν. 2286/95,
- του Ν. 3463/06,
- της από 12/12/2012 Πράξης Νομοθετικού Περιεχομένου (ΦΕΚ 240/Α/12-12-2012), που κυρώθηκε με το Ν. 4111/2013 (ΦΕΚ Α'18),
- την αγορανομική διάταξη 7/2009,
- του Ν. 4155/2013 (120Α) «Εθνικό Σύστημα Ηλεκτρονικών Δημοσίων Συμβάσεων & άλλες Διατάξεις»,
- των διατάξεων που έχουν εφαρμογή από τη δημοσίευση του Ν. 4281/2014.

Η προμήθεια θα γίνει με Ανοικτό Δημόσιο Ηλεκτρονικό Διαγωνισμό και κριτήριο κατακύρωσης τη χαμηλότερη τιμή.

Ο διαγωνισμός θα πραγματοποιηθεί με χρήση της πλατφόρμας του Εθνικού Συστήματος Ηλεκτρονικών Δημοσίων Συμβάσεων (Ε.Σ.Η.Δ.Η.Σ.) μέσω της διαδικτυακής πύλης www.promitheus.gov.gr του συστήματος .

Η διάρκεια της σύμβασης ορίζεται από την υπογραφή της και μέχρι τη λήξη του έτους 2015.

ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ – ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ

Η παρούσα μελέτη αφορά την **προμήθεια ενός πλήρους μεσημεριανού γεύματος για τη σίτιση απόρων του Κέντρου Σίτισης Κομοτηνής των εκατόν ογδόντα (180) απόρων για το έτος 2015, (για περίπου διακόσιες δέκα έξι ημέρες) ενδεικτικού προϋπολογισμού 127.409,76 € συμπεριλαμβανομένου του Φ.Π.Α. (13%).**

Η καθημερινή σίτιση των απόρων Κομοτηνής, θα γίνεται με μεσημβρινά γεύματα, σε πλήρεις ατομικές μερίδες. Κάθε μεσημβρινό γεύμα ή πρόγευμα, θα αποτελείται από το κυρίως πιάτο, τη σαλάτα ή φέτα (ελληνική) και το αρτίδιο, σύμφωνα με το ενδεικτικό διαιτολόγιο που παρουσιάζεται παρακάτω στις «**Τεχνικές Προδιαγραφές**».

Τα τρόφιμα και γενικότερα οι πρώτες ύλες από τις οποίες θα παρασκευάζονται τα γεύματα και τα συνοδευτικά τους θα πρέπει να είναι αρίστης ποιότητας και να πληρούν όλους του όρους του κώδικα τροφίμων και ποτών και των υγειονομικών και αστυκτηνιατρικών διατάξεων.

Τα κρέατα και ψάρια πρέπει να είναι νωπά, οι σαλάτες να είναι εποχής και σε ποικιλία και τα αρτίδια της ημέρας.

Τα προσφερόμενα είδη πρέπει να παρασκευάζονται με χρήση παρθένου ελαιόλαδου και να μην περιέχουν λίπη και πρόσθετα συστατικά (γαλακτοματοποιητές – σταθεροποιητές - χρωστικές ουσίες - συντηρητικά κλπ) που χαρακτηρίζονται ως επικίνδυνα, επιβλαβή ή ύποπτα για την υγεία, ιδιαίτερα των νεαρών ατόμων.

Το καθημερινό γεύμα θα παρασκευάζεται **αυθημερόν** και θα τυποποιείται σε επιτρεπόμενες από της σχετική νομοθεσία συσκευασίες. Σε περίπτωση που μέρος των προσφερόμενων γευμάτων δεν είναι παρασκευασμένα από τον ίδιο τον προμηθευτή, τότε αυτός οφείλει με δική του ευθύνη να διασφαλίσει τον παραπάνω όρο.

Το βάρος κάθε μερίδας πρέπει να είναι αυτό που προσδιορίζεται από τις ισχύουσες αγορανομικές και λοιπές διατάξεις.

Τα ημερήσια γεύματα και προγεύματα, θα συσκευάζονται κατά τρόπο που να διασφαλίζονται απόλυτα οι όροι ασφαλούς, αβλαβούς και υγιεινής μεταφορά και το πλήρες γεύμα θα συνοδεύεται από πλαστικά κουτάλια, πιρούνια, μαχαίρια (χωρίς προεσοχές και ανωμαλίες χύτευσής τους), χαρτοπετσέτες, αλατοπίπερο κλπ.

Η μεταφορά των μερίδων με **φροντίδα** του προμηθευτή πρέπει να πληρεί αυστηρούς όρους υγιεινής και καθαριότητας σύμφωνα με τις ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις και το γεύμα θα διανέμεται ζεστό (μεταφερόμενο σε κατάλληλους για το σκοπό αυτό θερμοθαλάμους).

Η διανομή του φαγητού στο κέντρο σίτισης του Δήμου Κομοτηνής, θα γίνεται με **ευθύνη** και προσωπικό του προμηθευτή καθώς επίσης και η αποκομιδή των απορριμμάτων.

Σε τακτά χρονικά διαστήματα θα ασκείται υγειονομικός έλεγχος από ομάδα εμπειρογνομόνων στις εγκαταστάσεις του προμηθευτή και κυρίως στο χώρο αποθήκευσης των πρώτων υλών και προετοιμασίας - παρασκευής των γευμάτων αλλά και στο χώρο του κέντρου σίτισης που θα παραδίδονται τα γεύματα.

Το απασχολούμενο προσωπικό από τον προμηθευτή στην προετοιμασία, στη μεταφορά και στην παράδοση των γευμάτων θα πρέπει να έχει **πιστοποιητικό υγείας**.

Η παράδοση των γευμάτων θα γίνεται στο κέντρο σίτισης του Δήμου Κομοτηνής με φροντίδα, δαπάνες και μεταφορικά μέσα του προμηθευτή τα οποία θα είναι τελείως καθαρά και απολυμασμένα.

Τα προμηθευόμενα είδη θα παραδίδονται με δελτίο αποστολής, στο οποίο θα αναγράφεται κάθε στοιχείο που προβλέπεται από τον κώδικα φορολογικών στοιχείων και από τις ισχύουσες αγορανομικές διατάξεις.

Η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή θα ενεργείται από τριμελή επιτροπή. Η επιτροπή παραλαβής θα ελέγχει την έγκαιρη και σωστή – ποιοτικά και ποσοτικά – παράδοση του προβλεπόμενου για κάθε ημέρα γεύματος. Ειδικότερα, στις αρμοδιότητες της επιτροπής εμπίπτουν: ο έλεγχος καθαριότητας και της τακτικής απολύμανσης του μεταφορικού μέσου του προμηθευτή, ο έλεγχος της έγκαιρης και σωστής ποιοτικά εκτέλεσης της παραγγελίας και ο έλεγχος της ποιότητας, κατηγορίας και προέλευσης όπως και του κάθε ειδικού χαρακτηριστικού γνωρίσματος των παρεχόμενων ειδών.

Ο προμηθευτής, οφείλει απαραίτητα να δίνει ακριβείς χαρακτηρισμούς των προσκομιζόμενων ειδών όπως κατηγορία, προέλευση και κάθε άλλο χαρακτηριστικό γνώρισμα τους οποίους η επιτροπή παραλαβής θα ελέγχει με βάση την παραγγελία και τα αναγραφόμενα στοιχεία στο δελτίο αποστολής του προμηθευτή. Στη συνέχεια θα προβαίνει σε οποιαδήποτε απαιτούμενη εξέταση και θα υπογράφεται πρωτόκολλο παραλαβής ή απόρριψης του προσκομιζόμενου είδους.

Σε περίπτωση απόρριψης γεύματος ή τμήματος αυτού **μόνο για λόγους ποιότητας**, ο προμηθευτής εφόσον το επιθυμεί μπορεί να ζητήσει πραγματογνωμοσύνη από τους αρμόδιους κατ' είδος υπαλλήλους αντίστοιχων δημοσίων υπηρεσιών (Κτηνιάτρους, Γεωπόνους, Χημικούς), των οποίων η γνώμη είναι δεσμευτική για την επιτροπή παραλαβής. **Τα απορριφθέντα είδη δεν θα χρεώνονται.**

Σε περίπτωση που η επιτροπή παραλαβής αμφιβάλλει για οποιοδήποτε προμηθευόμενο είδος, γίνεται δειγματοληψία. Τα δείγματα που λαμβάνονται, στέλνονται στην αρμόδια για την εξέταση υπηρεσία. Τα δείγματα λαμβάνονται παρουσία του προμηθευτή ή του αντιπροσώπου του.

Εάν το πόρισμα των παραπάνω αρμοδίων υπαλλήλων είναι υπέρ απόρριψης, λόγω συμβατικών εκτροπών αναφορικά με την ποιότητα, ο προμηθευτής υποχρεούται στην άμεση αντικατάσταση του είδους μέσα στην προθεσμία που έχει καθοριστεί από την επιτροπή παραλαβής.

Κατά την παράδοση των γευμάτων πρέπει να παρίσταται ο προμηθευτής αυτοπροσώπως ή με αντιπρόσωπο ενήλικο και για να υπογράψει τα σχετικά πρωτόκολλα παραλαβής ή απόρριψης των γευμάτων, διενέργειας δειγματοληψιών και διαπίστωση παραβάσεων.

Εάν ο προμηθευτής ή αντιπρόσωπός του αρνηθεί να υπογράψει τα παραπάνω πρωτόκολλα, θα πρέπει να γίνεται ρητή μνεία σε αυτά για την άρνηση της υπογραφής του. Στο πρακτικό θα καταγράφονται εκτός από τα πραγματικά γεγονότα που συνιστούν την παράβαση, η χρονολογία

της παράβασης, το είδος, η ποσότητα, η αντικατάσταση ή όχι του είδους που απορρίφθηκε όπως και κάθε άλλο στοιχείο το οποίο η επιτροπή παραλαβής κρίνει απαραίτητο να μνημονευτεί.

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ ΕΤΟΥΣ 2015

Σύνολο απόρων	Ημέρες Σίτισης	Αξία γεύματος	Συνολική Δαπάνη
180	216	2.90€	112.752,00 €
Φ.Π.Α. 13%			14.657,76 €
Συνολική Δαπάνη			127.409,76 €

ΚΟΜΟΤΗΝΗ 15-01-2015

Ο ΣΥΝΤΑΞΑΣ

ΙΩΑΝΝΗΣ ΓΚΟΥΡΤΣΙΛΙΔΗΣ
ΠΕ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟΥ

ΘΕΩΡΗΘΗΚΕ

Ο ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΟΣ ΤΗΣ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗΣ
ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ

ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ ΒΙΒΟΓΛΟΥ
ΠΕ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

I. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Η παρούσα τεχνική έκθεση αφορά την προμήθεια πλήρους μεσημεριανού γεύματος για τη σίτιση 180 απόρων του κέντρου σίτισης του Δήμου Κομοτηνής για το 2015 (για διακόσιες δέκα έξι ημέρες περίπου). Οι τυχόν μεταβολές στις ποσότητες, όταν προκύπτουν θα γνωστοποιούνται εγγράφως στον προμηθευτή.

Στην εν λόγω προμήθεια περιλαμβάνεται η συσκευασία και μεταφορά.

Η σίτιση των απόρων θα γίνεται όλες τις εργάσιμες ημέρες της εβδομάδας (5 ημέρες). Ο ανάδοχος υποχρεούται να έρχεται σε συνεννόηση καθημερινά με το κέντρο σίτισης, προκειμένου να ενημερώνεται για τον ακριβή αριθμό των προς σίτιση απόρων. Η ημερήσια αποζημίωση του αναδόχου συναρτάται από τον αριθμό των ημερησίως δηλωθέντων απόρων από το κέντρο σίτισης επί της αξίας του ημερήσιου συσσιτίου για κάθε άτομο.

Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος με δικά του έξοδα να προμηθευτεί τον απαραίτητο, πλέον κατάλληλο και σύγχρονο, εξοπλισμό και τα απαραίτητα, πολύς καλής ποιότητας, σκεύη και έπιπλα για την απρόσκοπτη παροχή της εν λόγω υπηρεσίας, δηλαδή θερμοθαλάμους, δίσκους κ.τ.λ. όπως

αναλυτικά αναφέρονται στον πίνακα II του παρόντος και ότι άλλα εργαλεία θεωρεί ο ανάδοχος απαραίτητα για την εξασφάλιση της καλύτερης παροχής της εν λόγω υπηρεσίας. Επισημαίνεται ότι όλη η υλικοτεχνική υποδομή θα είναι καινούρια και αμεταχείριστη και για κάθε πιθανή φθορά των προς χρήση συσκευών ή επίπλων θα πρέπει να αντικαθίσταται με άλλη ίδιας ποιότητας.

Η σίτιση των απόρων θα γίνεται με ενιαίο εδεσματολόγιο (μενού), σύμφωνα με τις προϋποθέσεις και τους όρους που περιγράφονται στην παρούσα. Η παρασκευή των γευμάτων θα είναι ημέρας αποκλειόμενης της μεθόδου προκατάψυξης τύπου cook and freeze, επί ποινή αποκλεισμού. Το δε σερβίρισμα από τους υπαλλήλους του αναδόχου άψογο.

Η αποχώρηση των υπαλλήλων του αναδόχου θα γίνεται μετά την ολοκλήρωση της σίτισης του συνόλου των απόρων. Ο ανάδοχος έχει την υποχρέωση να προμηθεύεται με δικά του έξοδα και δική του ευθύνη τα τρόφιμα και τα υλικά για την παρασκευή των φαγητών, και είναι αποκλειστικός υπεύθυνος για την ποιότητά τους. Οι τεχνικές προδιαγραφές των υπό προμήθεια υλικών που θα αποτελούν την βάση για την παρασκευή του προσφερόμενου μενού περιγράφονται παρακάτω στο κεφ. III της παρούσης.

Το βάρος των μερίδων των παρασκευαζόμενων φαγητών καθώς και η ποιότητά τους θα είναι σύμφωνα, επί ποινή αποκλεισμού, με την αγορανομική διάταξη 7/2009 και ισχύουν.

Τυχόν αλλαγές στο μενού του αναδόχου, λόγω έλλειψης ενός προϊόντος στην αγορά μπορούν να γίνουν μετά από έγκριση της Υπηρεσίας, με την προϋπόθεση ότι το νέο μενού είναι ισάξιο ποιότητας. Ο ανάδοχος υποχρεούται να καταβάλλει κάθε προσπάθεια για την καλύτερη ποιοτική σύνθεση των μερίδων, καθώς και τους βάρους τους.

Η παρασκευή, αποθήκευση, μεταφορά ή διανομή ή διάθεση έτοιμων προς κατανάλωση γευμάτων πρέπει να πραγματοποιείται με υγιεινό τρόπο, με την εφαρμογή των διαδικασιών που αναπτύσσονται και υλοποιούνται σύμφωνα με τις αρχές του συστήματος ανάλυσης κινδύνων και κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP), με βάση τον κανονισμό 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της Ε.Ε. για την υγιεινή των τροφίμων. Επί πλέον, ο ανάδοχος οφείλει όχι μόνο να εφαρμόζει αλλά και να αναθεωρεί την διαδικασία η οποία αναπτύσσεται και υλοποιείται σύμφωνα με τις αρχές του HACCP. Η εφαρμογή και ανάπτυξη του παραπάνω συστήματος αποτελεί προϋπόθεση για τη λειτουργία της επιχείρησης του υποψηφίου αναδόχου.

Ο ανάδοχος υποχρεούται να έχει πάντοτε επαρκές και ειδικευμένο προσωπικό για την πλήρη εξυπηρέτηση των σιτιζομένων.

Το προσωπικό του αναδόχου που θα αποστέλλεται στο κέντρο Σίτισης θα πρέπει προηγουμένως να διαπιστωθεί ότι είναι υγιές, γεγονός το οποίο θα προκύπτει από επίσημα έγγραφα όπως βιβλιάρια υγείας θεωρημένα από το αρμόδιο τμήμα της Δ/σης Υγείας από το οποίο να προκύπτει ότι τα εν λόγω άτομα είναι εμβολιασμένα και έχουν κάνει τις αναγκαίες εξετάσεις για μεταδοτικά νοσήματα, ηπατίτιδα, φυματίωση κ.τ.λ. και άρα ικανό για την ως άνω εργασία. Όλα τα παραπάνω θα είναι ανά πάσα στιγμή στη διάθεση και των μελών των επιτροπών ελέγχου και σε περίπτωση ασθένειας ή ακαταλληλότητάς τους θα πρέπει άμεσα να αντικατασταθούν. Επίσης, υποχρεούται να ασφαλίσει το προσωπικό του, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

Η εποπτεία της λειτουργίας του εργαστηρίου παρασκευής του προς προμήθειας συσσιτίου, και ο έλεγχος της γνησιότητας και ποιότητας των χρησιμοποιούμενων υλικών, της ποσότητας και του βάρους των χορηγούμενων μερίδων φαγητού, καθώς και ο (αιφνιδιαστικός) έλεγχος της καθαριότητας του χώρου του εστιατορίου, διενεργείται από την Επιτροπή ελέγχου συμβάσεων, και

είναι ανεξάρτητος του ελέγχου που διενεργείται από τις καθ' ύλην αρμόδιες Κρατικές Υπηρεσίες (Αγορανομία, Υγειονομική Υπηρεσία Υπουργείου ή Δ/ση Εμπορίου, Κτηνιατρικής, ΕΦΕΤ).

Τα ανωτέρω όργανα παρακολουθούν την τήρηση όλων των όρων της σύμβασης από τον ανάδοχο, τα δε πορίσματά τους θα υποβάλλονται στην εκάστοτε αρμόδια υπηρεσία προς ενημέρωση και λήψη σχετικών αποφάσεων όπου τυχόν χρειάζεται. Ο ανάδοχος υποχρεούται να δέχεται τον ανωτέρω έλεγχο και να διευκολύνει τα όργανα που τον ασκούν.

Ο ανάδοχος υποχρεούται να τηρεί απόλυτη καθαριότητα σε όλους τους χώρους που υπάγονται στο εστιατόριο, με δικά του έξοδα.

II. Παρακάτω παρουσιάζεται ο πίνακας πλήρων γευμάτων για όλες τις ημέρες της εβδομάδας του προσφερόμενου εδεσματολογίου από Δευτέρα μέχρι και Παρασκευή. Το προαναφερόμενο ημερήσιο εδεσματολόγιο θα πρέπει απαραίτητα να είναι σύμφωνο με τους κανόνες υγιεινής διατροφής και τον παρακάτω πίνακα.

ΠΙΝΑΚΑΣ Ι

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΓΕΥΜΑΤΟΣ ΣΙΤΙΣΗΣ ΑΠΟΡΩΝ

ΕΒΔΟΜΑΔΑ	1^η	2^η	3^η	4^η
ΔΕΥΤΕΡΑ	Μακαρόνια με κιμά Σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί,	Κοτοσνίτσελ σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί	Σουτζουκάκια με ρύζι Σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί,	Κοτόπουλο με πουρέ Σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί,
ΤΡΙΤΗ	Ψάρι, Σαλάτα, Ψωμί	Σπανακόρυζο Σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί	Γιουβαρλάκια, Τυρί φέτα Ψωμί Σαλάτα	Μακαρόνια βίδες σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί,
ΤΕΤΑΡΤΗ	Φασόλια Φούρνου σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί,	Αρακάς σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί	Ρεβίθια σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί	Φασολάδα Τυρί φέτα Ψωμί Σαλάτα
ΠΕΜΠΤΗ	Κοτόπουλο με ρύζι σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί	Κρέας ρύζι Σαλάτα Φέτα	Κοτόπουλο με ρύζι Σαλάτα Φέτα	Μπιφτέκι με ρύζι σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	Φακές Φέτα Ψωμί	Πατάτες Φούρνου σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί	Μακαρόνια σαλάτα τυρί Φέτα Ψωμί	Λαχανικά Φέτα ψωμί

Όλα τα παραπάνω είναι με ποινή αποκλεισμού.

Παραπάνω καταγράφεται η σύνθεση του απαιτούμενου μενού σε εικοσαήμερη βάση και είναι επί ποινή αποκλεισμού. Ο τρόπος παρασκευής και η μορφή του προς προμήθεια γεύματος μένει ανοιχτά στους υποψηφίους. Ωστόσο τα υλικά για την παρασκευή των όσων πρέπει να είναι σύμφωνα με τον σχετικό πίνακα υλικών της παρούσης.

Επιπλέον παροχές, οι οποίες θα συντελούν στην βελτίωση της σίτισης όπως π.χ. ειδικό μενού νηστειών και διαίτης, πρώτο πιάτο, θα πρέπει να αναγράφονται ως τέτοιες (επιπλέον παροχές) και θα ληφθούν υπόψη.

ΠΙΝΑΚΑΣ II

ΥΛΙΚΟΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΔΟΜΗ / ΣΚΥΕΗ

- Θερμοθαλάμους που να τηρούν τις προδιαγραφές μέσα στους οποίους θα μεταφέρονται τα φαγητά προκειμένου να διατηρούνται ζεστά,
- Δίσκοι με χωρίσματα
- Επικάλυψη δίσκων από ειδικό πλαστικό μίας χρήσεως για καλύτερη διασφάλιση της υγιεινής (θεωρείται προαιρετικό στην προσφορά και λαμβάνεται υπόψη, ως προσφορά)
- Χαρτοπετσέτες,
- Υλικά καθαριότητας (για τον καθαρισμό των σκευών τους και του χώρου εν γένει)
- Ισοθερμικά κιβώτια για τη μεταφορά των τροφίμων που πρέπει να διατηρούνται σε ψύξη όπως γαλακτοκομικά.

Επισημαίνεται ότι όλη η υλικοτεχνική υποδομή θα είναι καινούρια και για κάθε πιθανή φθορά των προς χρήση συσκευή ή επίπλων θα πρέπει να αντικαθίσταται με άλλη ίδιας ποιότητας.

Η οργάνωση του εστιατορίου, η προμήθεια των σχετικών μηχανημάτων, εργαλείων, επίπλων και σκευών, και γενικά η όλη υλικοτεχνική υποδομή του εστιατορίου, ανήκει στον ανάδοχο, ο οποίος αναλαμβάνει όλες τις σχετικές δαπάνες, καθώς και τη συντήρηση αυτών, για όλο το διάστημα διάρκειας της σύμβασης.

Η ανάληψη με την προσφορά της υποχρέωσης προσκόμισης εξοπλισμού πέραν αυτού που περιγράφεται παραπάνω θα ληφθεί υπόψη.

III. ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ / ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ

Παρακάτω προτίθεται οι προδιαγραφές που πρέπει να διαθέτουν τα προς προμήθεια τρόφιμα που θα αποτελούν τις πρώτες ύλες για την παρασκευή του συσσιτίου των απόρων του Κέντρου Σίτισης Δήμου Κομοτηνής.

Επισημαίνεται ότι η αναθέτουσα αρχή δίνει ιδιαίτερη βαρύτητα στην ποιότητα του τελικού προς προμήθεια προϊόντος και επομένως θέτει αυστηρές προδιαγραφές σε όλα τα στάδια

παρασκευής του (από την προμήθεια των πρώτων υλών έως το σερβίρισμα), τις οποίες ο ανάδοχος υποχρεούται να δεσμευτεί με υπεύθυνη δήλωσή του ότι αποδέχεται ανεπιφύλακτα, ότι θα προμηθεύεται τα προϊόντα με τις παρακάτω προδιαγραφές και ότι θα αποδέχεται ανεπιφύλακτα κάθε αιφνιδιαστικό έλεγχο της αναθέτουσας αρχής, προκειμένου να διαπιστωθεί αν τηρείται η προμήθεια προϊόντων με τις προδιαγραφές που ορίζει η διακήρυξη και η σύμβαση.

1) ΚΡΕΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΝΩΠΟ

Το κρέας να προέρχεται από ζώο σφαγμένο σε σφαγεία που λειτουργούν νόμιμα, να έχει υποστεί κρεωσκοπικό έλεγχο και να φέρει τις προβλεπόμενες σημάνσεις σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία. Ειδικά για το βόειο κρέας – διευκρινίζεται ότι θα αφορά βόειο νεαρό ζώο 12 έως 24 μηνών – απαιτείται η προσκόμιση ετικέτας επισήμανσης.

Τα κρέατα να προέρχονται από ζώα που βρίσκονται σε άριστη θρεπτική και φυσική κατάσταση και τα σφαγεία της να ταξινομούνται με μικρή κατηγορία λίπους.

Το κρέας κατά τον χρόνο παράδοσής του στον φορέα δεν πρέπει να παρουσιάζει θερμοκρασία ανώτερη των +7° C οξύτητα (PH) μεγαλύτερη του 6,1 και μικρότερη του 5,6 και αλλοίωση του χρώματος της οσμής και της σύστασης. Η μεταφορά του κρέατος προς τον φορέα θα γίνεται υπό υγιεινές συνθήκες και με μεταφορικά μέσα εφοδιασμένα με σχετική άδεια της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας.

Ο κιμάς θα κόπτεται από κρέας που πρέπει να είναι εφοδιασμένο με άδεια της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας. Θα παρασκευάζεται από νωπό κρέας ζώου που έχει σφαγεί σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και θα παράγεται σε εργοστάσιο νομίμως αδειοδοτούμενο με Κ.Α.Κ.Ε. (Κωδικός Αριθμός Κτηνιατρικής Έγκρισης).

Σε περίπτωση που το κρέας έχει υποστεί κατάψυξη, ο χρόνος συντήρησής του να μην υπερβαίνει το ένα (1) έτος.

2) ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΝΩΠΑ (τ. 65%)

Τα κοτόπουλα θα πρέπει να έχουν επαρκή θρέψη, να έχουν σφαγεί κανονικά και όχι λόγω αρρώστιας σε εγκεκριμένα και νόμιμα λειτουργούντα πτηνοσφαγεία, ανεπτυγμένο μυϊκό σύστημα με δέρμα λείο και μαλακό ξιφοειδή απόφυση του στέρνου μαλακή και άκαμπτη και να έχουν διατραφεί με καλή τροφή. Δεν θα πρέπει να αναδίδουν κακοσμία, απαλλαγμένα αλλοιώσεων, κακώσεων, εκδορών και γενικότερα να φέρουν τη σφραγίδα του πτηνοσφαγείου και την ημερομηνία σφαγής και ανάλωσης. Τα προσκομιζόμενα κοτόπουλα (τ. 65%) να είναι σφαγμένα, αποπτερωμένα, χωρίς κεφάλι και πόδια που κόβονται στους ταρσούς ή ένα εκατοστό κάτω από αυτούς και χωρίς στο συκώτι, στομάχι, καρδιά και έντερα. Το βάρος τους πρέπει να είναι 1.200 γρ. έως 1.400 γρ. Γενικά πρέπει να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις.

Τα τεμαχισμένα κοτόπουλα, να φέρουν όλες τις προβλεπόμενες ενδείξεις από τις κείμενες διατάξεις και να προέρχονται από εγκεκριμένη εγκατάσταση με άδεια και Κ.Α.Κ.Ε. (Κωδικός Αριθμός Κτηνιατρικής Έγκρισης).

3) ΨΑΡΙΑ ΦΡΕΣΚΑ

Το προσφερόμενο είδος θα είναι ένα από τα παρακάτω είδη ψαριών κάθε φορά, στην αντίστοιχη ποσότητα μερίδας, όπως προβλέπεται από τις ισχύουσες διατάξεις.

ΕΙΔΗ ΦΡΕΚΣΩΝ ΨΑΡΙΩΝ: ΣΑΡΔΕΛΑ, ΣΚΟΥΜΠΡΙ, ΤΟΝΟΣ (ΝΩΠΟΣ Ή ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟΣ), ΤΣΙΠΟΥΡΑ Ή ΛΑΒΡΑΚΙ τα δύο τελευταία είδη ιχθυοτροφείου. Από τα παραπάνω είδη μόνο ο τόνος είναι δυνατό να είναι κατεψυγμένος στον οποίο ο επίπαγος θα πρέπει να ανέρχεται στα μιν ολόκληρα ψάρια μέχρι 10% του βάρους τους, στα δε φιλετοποιημένα ή τεμαχισμένα μέχρι 15% του βάρους τους. Αν ανέρχεται πάνω από τα ανωτέρω όρια, τότε θα πρέπει να αναγράφεται στη συσκευασία του κατ/νου αλιεύματος το καθαρό βάρος του.

Όλα τα ψάρια θα πρέπει να έχουν συντηρηθεί κανονικά, να μην παρουσιάζονται σημεία αφυδάτωσης, αποχρωματισμού ή οσμής μη κανονικής και γενικά να πληρούν τις εκάστοτε περι τροφοίμων ισχύουσες γενικές διατάξεις.

Μεταξύ των δικαιολογητικών απαιτείται και η προσκόμιση βεβαίωσης της Δ/σης Κτηνιατρικής ότι τα ψάρια προέρχονται από καταχωρημένη ιχθυόσκαλα ή από εγκεκριμένη εγκατάσταση με HACCP καθώς επίσης και Κ.Α.Κ.Ε. (Κωδικός Αριθμός Κτηνιατρικής Έγκρισης).

4) ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ

Τα οπωρολαχανικά θα είναι Α' ποιότητας, της εποχής, φρέσκα και θα πληρούν τις προδιαγραφές της Ε.Ε.

5) ΑΥΓΑ

Τα προμηθευόμενα αυγά να είναι Α' Κατηγορίας και να πληρούν τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις της Ελληνικής νομοθεσίας και τις διατάξεις της Ε.Ο.Κ. και να είναι άνω των 53 γρ.

Το κέντρο προμήθειας θα πρέπει να είναι εγκεκριμένο ως Ωοσκοπικό Κέντρο καθώς και φέρει κωδικό αριθμό ΕΟΚ από την Δ/ση Κτηνιατρικής. Τα δε δικαιολογητικά και βεβαιώσεις που αποδεικνύουν όλα τα παραπάνω απαιτείται να είναι στη διάθεση του προμηθευτή για κάθε έλεγχο από τις αρμόδιες αρχές.

6) ΓΑΛΑ ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ

Τα προμηθευόμενα είδη πρέπει να πληρούν τις προδιαγραφές σύμφωνα με τον κώδικα Τροφίμων & Ποτών και να προέρχονται από νομίμως λειτουργούντα εργοστάσια. Ιδιαίτερη έμφαση πρέπει να δοθεί στις προδιαγραφές για την αποθήκευση και τη μεταφορά.

Το παστεριωμένο γάλα πρέπει:

A. Να έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που περιλαμβάνει την έκθεση σε υψηλή θερμοκρασία για μικρό χρονικό διάστημα (τουλάχιστον 71,7° C για 15'' ή ισοδύναμος συνδυασμός) ή σε διαδικασία παστερίωσης που χρησιμοποιεί διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας για την επίτευξη ισοδύναμου αποτελέσματος.

B. Να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στη δοκιμασία φωσφατάσης και θετική αντίδραση στη δοκιμασία υπεροξειδάσης. Ωστόσο, επιτρέπεται η παραγωγή παστεριωμένου γάλακτος με αρνητική αντίδραση στη δοκιμασία υπεροξειδάσης υπό την προϋπόθεση ότι η ετικέτα του γάλακτος φέρει ένδειξη όπως «υψηλής παστερίωσης».

Γ. Αμέσως μετά την παστερίωση να ψύχεται το συντομότερο δυνατόν σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 6° C στην οποία και συντηρείται, αποθηκεύεται και διανέμεται, η δε διάρκεια της συντήρησής του καθορίζεται με ευθύνη του παρασκευαστή και δεν μπορεί να υπερβαίνει τις 5 ημέρες συμπεριλαμβανομένης και της ημερομηνίας παστερίωσης.

Δ. Στη συσκευασία πρέπει απαραίτητως να γράφεται έντυπος η ημερομηνία της παστερίωσης.

Ε. Να προέρχεται από εγκατάσταση αδειοδοτημένη και εγκεκριμένη από τη Δ/ση Κτηνιατρικής.

7) ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ

Το προσφερόμενο είδος θα πρέπει να είναι Α' ποιότητας, παραγόμενο από πρόβειο ή με μείγμα πρόβειο - γίδινο γάλακτος, σύμφωνα με τον κώδικα Τροφίμων & Ποτών, από εγκεκριμένο τυροκομείο και στην συσκευασία του παραγωγού να αναγράφεται:

- α) το ονοματεπώνυμο του παραγωγού, τυροκόμου ή η επωνυμία της επιχείρησης,
- β) η τοποθεσία του τυροκομείου και
- γ) η ημερομηνία παραγωγής.

Τα τρίμματα αποκλείονται.

8) ΕΙΔΗ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ

Το νωπό βούτυρο θα παρασκευάζεται από πλήρες και κανονικό γάλα αγελάδος ή πρόβειο παστεριωμένο ή να προέρχονται από παστεριωμένη κρέμα, να φέρει προστατευτικό περιτύλιγμα έναντι δυσμενών εξωτερικών επιδράσεων και να έχει παρασκευασθεί σε εγκαταστάσεις αδειοδοτημένες, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Τα σκληρά και ημίσκληρα τυριά να είναι Α' ποιότητας και να έχουν παρασκευασθεί σε εγκαταστάσεις αδειοδοτημένες, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και στην προσφορά να δηλώνεται η προέλευσή τους.

9) ΖΥΜΑΡΙΚΑ, ΡΥΖΙ

Τα προμηθευόμενα ζυμαρικά να πληρούν τις διατάξεις του κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

10) ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΠΑΡΘΕΝΟ

Ιδιαίτερη βαρύτητα δίδεται στα έλαια και παράγωγά τους που θα χρησιμοποιούνται για την Παρασκευή του προς προμήθεια συσσιτίου. Ειδικότερα θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 124 της αρ. 15523/31-08-2006 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1187/τ.Β'/31-08-2006). Συγκεκριμένα:

Πρόκειται αποκλειστικά για:

- Ελαιόλαδο εξαιρετικό παρθένο, δηλαδή ελαιόλαδο ανωτέρας κατηγορίας που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μη μηχανικές μεθόδους, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.
- Ελαιόλαδο παρθένο, δηλαδή ελαιόλαδο ανωτέρας κατηγορίας που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μη μηχανικές μεθόδους, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

- Ελαιόλαδο που αποτελείται από εξευγενισμένα ελαιόλαδα και παρθένα ελαιόλαδα, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

11) ΑΡΤΟΣ - ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

Ο προσφερόμενος άρτος – αρτοσκεύασμα πρέπει να είναι φρέσκο, παραγωγής της ίδιας ημέρας, 70 γρ., παρασκευασμένο από εγκεκριμένους τύπους ή κατηγορίες αλεύρων, σύμφωνα με τον κώδικα Τροφίμων & Ποτών.

12) ΛΟΙΠΑ ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

Τα προσφερόμενα είδη παντοπωλείου θα πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις.

Όλα τα προς προμήθεια προϊόντα για την παρασκευή του συσσιτίου καθώς και οι μονάδες παραγωγής, συσκευασίας ή διανομής τους πρέπει να είναι σύμφωνα με τις διατάξεις Κ.Υ.Α. 15523/31-08-2006 (ΦΕΚ 1187/τ.Β') και με τους κανονισμούς Ε.Κ. 178/2002 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004 στους οποίους περιγράφονται και οι εκάστοτε κυρώσεις.

Για τη νομιμότητα όλων των παραπάνω θα γίνονται αιφνιδιαστικοί έλεγχοι από τις αρμόδιες επιτροπές και οι τυχόν παρατυπίες θα επιφέρουν τις αντίστοιχες κυρώσεις (έκπτωσης, πρόστιμα, κτλ)

ΚΟΜΟΤΗΝΗ 15-01-2015

Ο ΣΥΝΤΑΞΑΣ

ΙΩΑΝΝΗΣ ΓΚΟΥΡΤΣΙΛΙΔΗΣ
ΠΕ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟΥ

ΘΕΩΡΗΘΗΚΕ

Ο ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΟΣ ΤΗΣ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗΣ
ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ

ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ ΒΙΒΟΓΛΟΥ
ΠΕ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ